



K 1/1 -13 Kosz do frytownic Red Fox 215x300x120 mm

Producent: Red Fox

Nr referencyjny: 00027353

Cechy produktu

Wymiary (mm): 215x300x120

Waga (kg): 0,9

Kod producenta: K 1/1 -13

Do modelu: K 1/1 -13 l

``html

Zoptymalizuj proces smażenia – klucz do kulinarnego sukcesu

Efektywność w profesjonalnej kuchni to podstawa. Każdy element wyposażenia, od najmniejszego akcesorium po zaawansowane urządzenia, ma wpływ na jakość pracy i finalny rezultat. Dlatego dobór odpowiednich koszy do frytownic jest tak istotny. Precyzyjne wykonanie, odpowiednie wymiary i wytrzymałość materiału decydują o komforcie użytkowania oraz długiej żywotności sprzętu. A to przekłada się bezpośrednio na oszczędność czasu i pieniędzy.

Kosz do frytownic – precyzja wykonania dla optymalnych rezultatów

Przedstawiamy produkt, który sprosta nawet najwyższym wymaganiom profesjonalnej gastronomii. Zaprojektowany z myślą o sprawnej i wydajnej pracy, ten kosz gwarantuje perfekcyjne rezultaty smażenia. Solidna konstrukcja, wykonana z materiałów odpornych na wysokie temperatury i częste mycie, to gwarancja długotrwałej eksploatacji. Niezwykle ważna jest także precyzja wymiarów, zapewniająca idealne dopasowanie do frytownicy.

Specyfikacja techniczna – detale mające znaczenie

- **Waga:** 0,9 kg – lekki, ale zarazem wytrzymały, co ułatwia obsługę i czyszczenie.
- **Wymiary:** 215x300x120 mm – starannie dobrane wymiary zapewniają optymalną pojemność i wygodne użytkowanie. Pasuje idealnie do modelu K 1/1 -13 l.
- **Kod producenta:** K 1/1 -13 – łatwe identyfikowanie i zamawianie produktu.
- **Do modelu:** K 1/1 -13 l – zapewnia idealne dopasowanie do określonego modelu frytownicy, gwarantując bezproblemową pracę.

Podkreślamy, że idealne dopasowanie do modelu K 1/1 -13 l eliminuje ryzyko nieprawidłowego funkcjonowania frytownicy i gwarantuje pełną efektywność procesu smażenia.

Zalety produktu – komfort pracy i doskonałe rezultaty

Ten kosz to inwestycja w efektywność i komfort pracy. Jego zalety to:

- **Wytrzymałość:** materiał odporny na wysokie temperatury i częste mycie, zapewniający długoletnie użytkowanie.
- **Precyzja wykonania:** idealne dopasowanie do modelu frytownicy K 1/1 -13 l eliminuje problemy z użytkowaniem i zapewnia optymalne rezultaty.
- **Łatwość czyszczenia:** gładka powierzchnia ułatwia utrzymanie czystości i higieny.
- **Optymalna pojemność:** wymiary kosza pozwalają na efektywne smażenie dużej ilości produktów.
- **Niska waga:** ułatwia obsługę i minimalizuje zmęczenie podczas pracy.

Podsumowanie – inwestycja w profesjonalizm

Wybierając ten kosz do frytownicy, inwestujesz w profesjonalizm i efektywność swojej kuchni. Precyzyjne wykonanie, odpowiednio dobrane materiały i perfekcyjne dopasowanie do modelu frytownicy K 1/1 -13 l gwarantują niezawodność i doskonałe rezultaty smażenia. To element wyposażenia, który znacząco podniesie jakość Twojej pracy i pozwoli zaoszczędzić cenny czas.

...